

# Sirop de menthe

Pour environ 1 litre de sirop :



- 175 g de feuilles de menthe
- 600 g de sucre
- 50 cL d'eau

175 g de feuilles nécessitent une très grosse brassée de tiges de menthe.

Le sirop se conserve au réfrigérateur, quelques mois.

- Effeuillez les tiges, peser les feuilles puis les rincer.
- Mettre dans une grande casserole l'eau froide et le sucre. Porter à ébullition, laisser bouillir quelques minutes, jusqu'à ce que le liquide devienne très transparent.
- Y jeter les feuilles de menthe hors du feu, les laisser infuser.
- Verser le sirop une fois refroidi dans une bouteille en le filtrant avec un filtre à café.

Le sirop, en refroidissant, s'épaissit, donc peut devenir très long à filtrer. Ne pas attendre le lendemain pour filtrer.

Inutile de laisser infuser les feuilles toute une nuit, le temps du refroidissement suffit.

La bouteille doit être parfaitement propre, ébouillantée au préalable, la conservation du sirop en dépend.